



Nguyên Liệu

- 200 g Thịt Ba Chỉ
- 20 g Hành Lá
- 5 g Tiêu Xay
- 10 g Đường Trắng
- 1 muỗng canh MAGGI Nước Mắm
- 1 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 1 muỗng cà phê Muối

Nấu Ngay

- Thịt ba chỉ rửa sạch với nước, sau đó dùng muối xát trên bề mặt thịt để khử mùi rồi xả lại. Dùng khăn hay giấy thấm khô bề mặt thịt, cắt thành những lát mỏng vừa ăn. Hành lá rửa sạch, cắt khúc dài.
- Làm nóng chảo trên bếp, cho thịt ba chỉ vào rang đến khi thịt ra mỡ và hai mặt miếng thịt chuyển sang màu vàng nâu đẹp mắt.
- Hòa tan đường, nước mắm MAGGI, dầu hào MAGGI vào chén, khuấy đều tay cho tan. Khi thịt đã xém vàng thì rưới hỗn hợp trên vào, đảo nhanh tay đến khi toàn bộ miếng thịt ươm màu vàng đẹp mắt, nước mắm đường và dầu hào MAGGI áo vào từng miếng thịt đậm đà.
- Cho hành lá vào đảo qua rồi trình bày món ăn ra đĩa và thưởng thức cùng cơm trắng nóng nhé. Thịt ba chỉ chiên vàng rụm, có vị mặn ngọt đậm đà, lạ miệng sẽ rất hao cơm đó nha. Cách làm món này cũng khá đơn giản để nàng có thể trở tài ngay tại bếp nhà đấy!

dinh dưỡng

Carbohydrate	9.03 g
Năng lượng	563.63 kcal
Chất béo	53.11 g
Chất đạm	9.87 g

🕒 45 phút

⊕ 2 người ăn